LA CUISINE DU QUOTIDIEN · SÉRIE 6 · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 brochettes de poulet

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-brochettes-de-poulet**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

La Collection "Une Encyclopédie Culinaire Française"

1. Notre Vision
2. Une Structure Éditoriale Cohérente

L'Aviculture Gastronomique Française : Analyse Structurelle, Historique et Technique d'une Exception Culturelle

1. Introduction : Le Gallinacé comme Vecteur d'Identité Nationale
2. I. L'Ingénierie de l'Élevage : Races Autochtones et Architecture des Labels
3. A. La Biodiversité Avicole : Un Patrimoine Génétique Régional
4. B. Le Label Rouge : La Codification de la « Qualité Supérieure »
5. C. L'Excellence Géographique : AOP et IGP
6. II. Sociologie et Histoire : Le Poulet comme Récit National
7. A. La Dimension Politique : Du "Bon Roi" à la République
8. B. Le Rituel Social : Le Poulet Rôti Dominical
9. III. Techniques Culinaires et Répertoire Classique
10. A. Les Modes de Cuisson Fondamentaux
11. B. L'Architecture des Sauces
12. C. Les Grandes Garnitures du Répertoire Escoffier
13. IV. Recettes Emblématiques et Identités Régionales
14. A. La Poularde Demi-Deuil : L'Héritage des Mères Lyonnaises
15. B. Le Coq au Vin : La Sublimation par le Vin
16. C. Le Poulet Vallée d'Auge : L'Identité Normande
17. D. Le Poulet Basquaise : Le Soleil du Sud-Ouest
18. E. Le Poulet Célestine : L'Histoire Romantique
19. F. Le Poulet Gaston Gérard : L'Ambassadeur Bourguignon
20. Conclusion

Introduction

1. Les Sept Piliers de l'Enfilage
2. L'Équipement Essentiel
3. Conseils de l'Auteur pour des Brochettes Parfaites

1 BROCHETTES CLASSIQUES FRANÇAISES

1. Brochettes de poulet aux herbes de provence et courgettes
2. Brochettes de poulet au thym et citron de menton
3. Brochettes de poulet fermier au romarin et tomates cerises
4. Brochettes de poulet à l'estragon et champignons de paris
5. Brochettes de poulet au laurier et poivrons du midi
6. Brochettes de poulet à la sauge et aubergines confites
7. Brochettes de poulet au basilic et mozzarella di bufala
8. Brochettes de poulet à l'origan et olives vertes de lucques
9. Brochettes de poulet au persil plat et échalotes grises
10. Brochettes de poulet à la ciboulette et radis roses
11. Brochettes de poulet au cerfeuil et petits légumes primeurs
12. Brochettes de poulet à l'aneth et concombre du périgord
13. Brochettes de poulet au fenouil sauvage et tomates anciennes
14. Brochettes de poulet à la marjolaine et courgettes rondes
15. Brochettes de poulet aux fines herbes et champignons girolles

2 MARINADES RÉGIONALES

1. Brochettes de poulet marinées au pastis et fenouil
2. Brochettes de poulet au cidre normand et pommes reinettes
3. Brochettes de poulet au vin blanc d'alsace et choucroute
4. Brochettes de poulet au muscadet et moules de bouchot
5. Brochettes de poulet au côtes-du-rhône et tapenade
6. Brochettes de poulet au calvados et camembert fondu
7. Brochettes de poulet au champagne et raisin de champagne
8. Brochettes de poulet au cognac et pruneaux d'agen
9. Brochettes de poulet à l'armagnac et foie gras
10. Brochettes de poulet au pineau des charentes et melon
11. Brochettes de poulet au jurançon et fromage de brebis
12. Brochettes de poulet au sancerre et crottin de chavignol
13. Brochettes de poulet au beaujolais et saucisson de lyon
14. Brochettes de poulet au gewürztraminer et munster
15. Brochettes de poulet au bandol rosé et anchoïade

3 BROCHETTES MÉDITERRANÉENNES

1. Brochettes de poulet à la grecque, feta et olives kalamata
2. Brochettes de poulet à l'italienne aux tomates séchées
3. Brochettes de poulet à l'espagnole au pimentón dulce
4. Brochettes de poulet à la niçoise aux anchois et câpres
5. Brochettes de poulet à la catalane aux poivrons grillés
6. Brochettes de poulet à la sicilienne aux aubergines grillées
7. Brochettes de poulet à la provençale aux artichauts violets
8. Brochettes de poulet à la corse au brocciu et menthe
9. Brochettes de poulet aux saveurs de malte et tomates confites
10. Brochettes de poulet à la turque aux épices ottomanes
11. Brochettes de poulet au za'atar et citron confit
12. Brochettes de poulet aux herbes sauvages de garrigue
13. Brochettes de poulet au sumac et oignons rouges
14. Brochettes de poulet à l'harissa douce et couscous
15. Brochettes de poulet au ras-el-hanout et abricots secs

4 INFLUENCES ASIATIQUES FRANÇAISÉES

1. Brochettes de poulet teriyaki au mirin et sésame
2. Brochettes de poulet satay à la française au beurre de cacahuète
3. Brochettes de poulet tandoori aux épices douces
4. Brochettes de poulet au gingembre et citronnelle
5. Brochettes de poulet yakitori au saké et miso
6. Brochettes de poulet thai au lait de coco et basilic thaï
7. Brochettes de poulet coréennes au kimchi et sésame
8. Brochettes de poulet chinois aux cinq épices
9. Brochettes de poulet vietnamiennes à la citronnelle
10. Brochettes de poulet japonaises au wasabi doux
11. Brochettes de poulet malaisien au curry rouge
12. Brochettes de poulet indonésien au sambal oelek
13. Brochettes de poulet cambodgien au galanga
14. Brochettes de poulet laotien aux herbes fraîches
15. Brochettes de poulet birman au curcuma et coriandre

5 BROCHETTES GOURMANDES ET CRÉATIVES

1. Brochettes de poulet au bacon de savoie et reblochon
2. Brochettes de poulet au magret fumé et figues fraîches
3. Brochettes de poulet au jambon de bayonne et piment d'espelette
4. Brochettes de poulet au chorizo ibérique et manchego
5. Brochettes de poulet à la pancetta et parmesan reggiano
6. Brochettes de poulet au lard fumé et comté affiné
7. Brochettes de poulet au saucisson sec et beaufort
8. Brochettes de poulet au jambon cru et melon de cavaillon
9. Brochettes de poulet à la bresaola et roquette sauvage
10. Brochettes de poulet au confit de canard et cerises
11. Brochettes de poulet aux saint-jacques et beurre blanc
12. Brochettes de poulet aux crevettes grises et aneth
13. Brochettes de poulet au saumon fumé et crème d'avocat
14. Brochettes de poulet aux noix de saint-jacques et safran
15. Brochettes de poulet au homard et estragon

6 BROCHETTES VÉGÉTARIENNES GOURMANDES

1. Brochettes de poulet aux légumes anciens rôtis
2. Brochettes de poulet aux légumes grillés d'été
3. Brochettes de poulet aux champignons forestiers
4. Brochettes de poulet aux légumes du soleil confits
5. Brochettes de poulet aux primeurs de printemps
6. Brochettes de poulet aux courges d'automne caramélisées
7. Brochettes de poulet aux légumes-racines d'hiver
8. Brochettes de poulet aux légumes exotiques grillés
9. Brochettes de poulet aux légumes marinés à l'huile
10. Brochettes de poulet aux légumes lacto-fermentés

7 TECHNIQUES SPÉCIALES ET FINITIONS

1. Brochettes de poulet laquées au miel et moutarde ancienne
2. Brochettes de poulet glacées au sirop d'érable et balsamique
3. Brochettes de poulet caramélisées au sucre de canne
4. Brochettes de poulet flambées au rhum vieux
5. Brochettes de poulet fumées aux copeaux de hêtre
6. Brochettes de poulet en croûte d'herbes et chapelure
7. Brochettes de poulet panées aux graines de sésame
8. Brochettes de poulet enrobées de noix de coco râpée
9. Brochettes de poulet aux épices torréfiées maison
10. Brochettes de poulet marinées 24h aux agrumes
11. Brochettes de poulet confites à basse température
12. Brochettes de poulet grillées au charbon de bois
13. Brochettes de poulet cuites à la plancha
14. Brochettes de poulet rôties au four à la française
15. Brochettes de poulet festives aux truffes et foie gras

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Une Structure Éditoriale Cohérente

La collection "Une Encyclopédie Culinaire Française" est organisée en quatre grandes catégories complémentaires qui, ensemble, offrent une cartographie complète de notre patrimoine culinaire :

Un Ouvrage Accessible à Tous

Malgré son caractère encyclopédique et l'exhaustivité de son approche, cette collection a été conçue pour être accessible et pratique :

Une Collection en Évolution

La collection "Une Encyclopédie Culinaire Française" est un projet vivant, conçu pour s'enrichir au fil du temps. De nouveaux volumes viendront compléter les premiers, explorant d'autres facettes de notre patrimoine culinaire. Nous invitons d'ailleurs nos lecteurs à contribuer à cette œuvre collective en partageant leurs recettes familiales, leurs découvertes régionales ou leurs réinterprétations créatives.

Car c'est bien là l'essence de ce projet : créer une œuvre collaborative qui, tout en s’inspirant et finalement préservant le passé, participe activement à la vitalité présente et future d’un patrimoine gastronomique élargi. Nous ne sommes pas simples archivistes d'une tradition figée, mais bien des créateurs, acteurs d'une transmission vivante et créative.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Introduction : Le Gallinacé comme Vecteur d'Identité Nationale

Dans le paysage culinaire mondial, la France occupe une position singulière où le poulet ne se définit pas simplement comme une source de protéines standardisée, mais comme le pivot d'un système complexe mêlant agronomie de terroir, histoire politique et haute technicité saucière. Contrairement aux modèles anglo-saxons souvent axés sur l'efficience industrielle, le modèle français, tel qu'il ressort de l'analyse des cahiers des charges et des traditions régionales, privilégie une segmentation qualitative extrême. Cette approche transforme le gallinacé en un marqueur culturel, oscillant entre le plat de subsistance paysanne — la poule au pot — et le summum du raffinement bourgeois — la poularde demi-deuil.

Ce rapport se propose d'examiner de manière exhaustive les strates qui composent l'univers du poulet en cuisine française. L'analyse débutera par une étude agronomique des races patrimoniales et des signes officiels de qualité (AOP, IGP, Label Rouge), véritables outils de protection du goût. Elle se poursuivra par une exploration sociologique et historique, démontrant comment la consommation de volaille a servi de baromètre politique, d'Henri IV à la République moderne. Enfin, nous détaillerons l'ingénierie culinaire française, disséquant les techniques de cuisson, les sauces mères et les garnitures codifiées par Auguste Escoffier, qui constituent la grammaire fondamentale de cette cuisine.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

I. L'Ingénierie de l'Élevage : Races Autochtones et Architecture des Labels

La spécificité française réside dans la préservation d'une biodiversité avicole liée à des terroirs précis, encadrée par des signes officiels de qualité (SIQO) qui ne sont pas de simples arguments marketing, mais des garanties légales de méthode de production.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

A. La Biodiversité Avicole : Un Patrimoine Génétique Régional

La France maintient un catalogue de races anciennes dont les caractéristiques phénotypiques et organoleptiques déterminent des usages culinaires spécifiques. Ces races ne sont pas interchangeables ; elles répondent à des climats et des traditions locales distincts.

Les Races de Grand Format et de Chair

L'analyse des ressources génétiques révèle des races majeures adaptées à la production de viande de haute qualité :

Les Races Régionales et Naines

Le patrimoine inclut également des races plus localisées ou ornementales qui participent à la diversité biologique :

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

B. Le Label Rouge : La Codification de la « Qualité Supérieure »

Créé dans les années 1960 en réaction à l'industrialisation de l'agriculture, le Label Rouge est le socle de la volaille fermière française. Il garantit organoleptiquement une qualité supérieure au standard.

Les Piliers du Cahier des Charges

L'analyse des textes réglementaires met en évidence quatre critères fondamentaux qui distinguent structurellement ces volailles :

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « 100 brochettes de poulet » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-brochettes-de-poulet**.